MODULAR
CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.183.01

BRASIERE A GAS - SERIE 7

CE 0051

MOD. 70-70 BRG
70-70 BRGM

IT – CAT. II $_{2H3+}$

INDICE

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ALLA COTTURA DI ALIMENTI E DEVE ESSERE USATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE PROFESSIONALMENTE QUALIFICATO, NEL MODO INDICATO DA QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.

1 AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER BRASIERE CON SOLLEVAMENTO VASCA MOTORIZZATO

Le brasiere sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma:
"Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

ATTENZIONE !!!

LA BRASIERA NON DEVE ESSERE UTILIZZATA COME FRIGGITRICE

4. TABELLA DATI TECNICI BRASIERE A GAS

MODELLO	CAPACITA' VASCA LITRI	BRUCIATORI X POTENZA N° x kW	POTENZA TOTALE kW	CONSUMO GAS TOTALE		DIAMETRO UGELLI IN CENTESIMI DI MILLIMETRO	
				GPL G30 – G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 – G31 30mbar 37mbar	METANO G20 20 mbar
70-70 BRG 70-70 BRGM	44	1 x 10	10	0,777	1,058	165L	240L
PILOTA						19	36
POSIZIONE ARIA PRIMARIA A mm =						26	17

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE Mbar	ALIMENTAZIONE mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L – DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = 1 millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELLE BRASIERE A GAS – ROVESCIAMENTO VASCA MANUALE E MOTORIZZATO.

L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto a gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas".

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Attenersi alle prescrizioni e alle Norme di riferimento in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene installato.
- Norme prevenzione infortuni.

6.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO – BRASIERE CON RIBALTAMENTO VASCA MOTORIZZATO

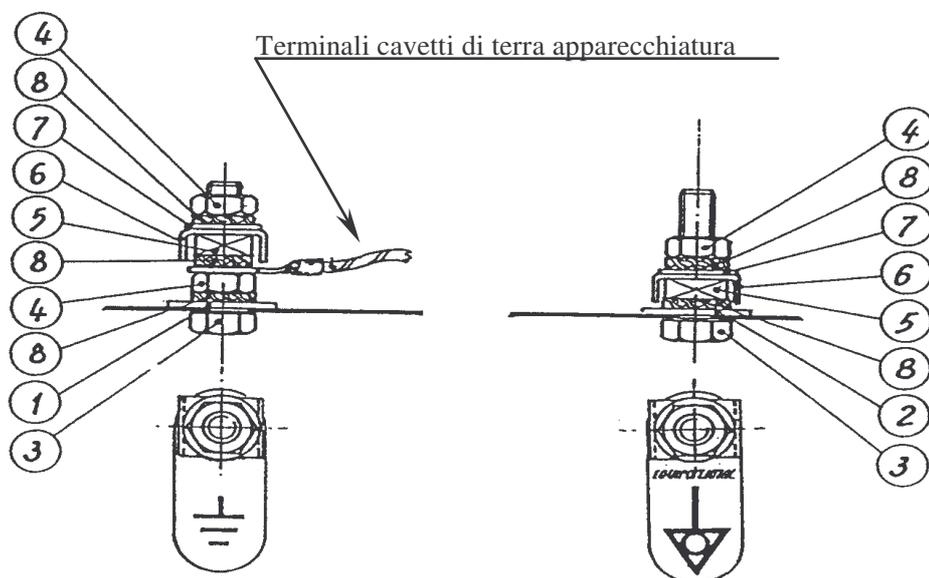
6.3.1 ALLACCIAMENTO CAVO ELETTRICO

Le brasiere vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a
VAC 230+1.
Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione ±10%
Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente: 3 x 1 mm^2.
Sulle brasiere a pavimento per accedere alla morsettiera arrivo linea, si rende necessario smontare il pannello frontale. Così facendo l'installatore può operare all'interno dell'apparecchiatura e sulla morsettiera fissata alla scatola comandi elettrici: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti secondo lo schema elettrico.

6.3.2 ALLACCIAMENTO PRESA DI TERRA

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato da una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venir sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
NOTA: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

6.3.3 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la brasiera deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete laterale sinistra della base ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto.

6.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come apparecchiature a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.5 CONTROLLO PERDITE GAS

- Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma. Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

- Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7 MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B.: il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – BRASIERE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas secondo quando indicato nella tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchiatura.
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

- La trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;

- La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
  Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
  Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

- Sostituzione degli ugelli del bruciatore principale
  Per la sostituzione degli ugelli devono essere tolti innanzitutto il cruscotto e il rivestimento frontale e quindi togliere le viti di fissaggio. Sostituire gli ugelli e consultare la tabella "Dati Tecnici".

- Sostituzione degli ugelli pilota
  Anche in questo caso bisogna togliere il cruscotto. Il bruciatore pilota ha per ogni tipo di gas un ugello fisso. (Vedi tabella "Dati Tecnici")

- Controllo della fiamma pilota
  Per una regolazione appropriata la fiamma pilota deve lambire la termocoppia e la conformazione della fiamma deve essere precisa. In caso non lo sia, bisogna controllare l'ugello pilota.

- Controllo dell'aria primaria
  L'apparecchio è previsto di una regolazione dell'aria primaria.
  L'aria primaria è regolata esattamente quando viene raggiunta la sicurezza che non ci sia un distacco della fiamma dal bruciatore, ciò può essere causato da contraccolpi freddi sul bruciatore caldo.
  La distanza raccomandata è da rilevarsi sui "Dati Tecnici" e sulla fig. 4 "Tavola esplosi".

- Regolazione dei bruciatori, verifica pressioni di alimentazione e funzionamento
  Effettuata la sostituzione degli ugelli, verificare che le pressioni del gas, sia in entrata che in uscita della valvola, siano quelle riportate sulla tabella "Dati Tecnici". Per fare questo, togliere le viti situate sulla presa di pressione (11) della valvola (1), inserire un tubo di gomma collegato ad un manometro e controllare la pressione. Se la pressione in entrata, dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

- Regolazione bruciatore pilota
  Il bruciatore non necessita di alcuna regolazione. Qualora si rendesse necessaria una regolazione, agire sulla vite PILOT della valvola di sicurezza (1), vedi fig. 2.

- Regolazione del minimo - bruciatore
  La valvola ha funzionamento acceso/spento, quindi non necessita di regolazione.

- Istruzioni per l'utilizzatore
  L'utilizzatore deve prendere confidenza con l'apparecchio basandosi sulle istruzioni per l'uso in questione e affidandosi ad esse.
  Informare che se ci sono state variazioni costruttive che pregiudichino l'approvvigionamento dell'aria di combustione, sono necessari dei nuovi controlli di funzionamento

- Controlli di funzionamento
  Mettere l'apparecchio in funzione in base alle istruzioni per l'uso e controllare che non abbia perdite di gas.
  Controllare l'accensione e la forma regolare della fiamma del bruciatore principale, questo sia al massimo che al minimo.
  Controllare l'esatta regolazione della fiamma pilota.
  Controllare l'esatta iscrizione sulla targhetta caratteristiche, nel caso in cui si sia verificata una trasformazione o adattamento, apportare un'ulteriore targhetta sull'apparecchio nella posizione esatta.
  Consigliare all'utilizzatore un contratto d'assistenza.

- Assistenza
  Le seguenti operazioni di assistenza sono da eseguire almeno una volta all'anno:
  - controllare il funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza;
  - controllare il comportamento del bruciatore, dell'accensione e della sicurezza del bruciatore.

7.2 SOSTITUZIONE CON PARTI DI RICAMBIO (da fare eseguire solo da personale specializzato)

- Valvola
  Togliere la manovella, togliere il rivestimento frontale
  Togliere le viti del bruciatore pilota e svitare la termocoppia.
  Togliere la valvola dal fermo svitando le viti di fissaggio.
  Estrarre il bulbo del regolatore di temperatura e cambiare la valvola.
  Tutti i pezzi vanno ora rimontati seguendo il processo all'inverso.

- Termocoppia
  Togliere la manovella, il rivestimento frontale e il cruscotto.
  Togliere la termocoppia della valvola e dal bruciatore pilota e sostituirla.

- Candela
  Togliere la manovella, il rivestimento frontale e il cruscotto.
  Svitare il dado di fissaggio della candela al bruciatore pilota e sostituirla.

- Piezoelettrico
  Togliere la manovella e il rivestimento frontale.
  Togliere il rivestimento montato sul piezoelettrico della valvola, togliere il cavo accensione dalla candela e cambiare il rivestimento e il piezoelettrico.

- Bruciatore
  Togliere la manovella, il rivestimento frontale e il cruscotto.
  Togliere il dado di fissaggio del portaugello e del bruciatore, estrarre il bruciatore e sostituirlo con uno nuovo.

8 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

1) Le brasiere sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
2) Prima di cuocere per la prima volta consigliamo di pulire a fondo la vasca lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.
3) Porre in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e lasciarlo funzionare vuoto per circa 15 minuti.

8.1 MESSA IN FUNZIONE – ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO NORMALE

Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio. Premere il bottone ✷ e, nello stesso momento, agire sul piezoelettrico (13) più volte. Il bruciatore pilota si accende automaticamente.
L'accensione si verifica osservando attraverso l'apertura presente sul cruscotto.
Tener premuto il bottone (22) per 15-20 secondi e poi lasciarlo. Nel caso in cui il bruciatore pilota si spenga dopo aver rilasciato il bottone, bisogna ripetere il procedimento.
Dopo l'accensione del bruciatore pilota, posizionare la manopola (17) della valvola (1) sulla posizione desiderata tra l'1 e il 7.
Il bruciatore si accende automaticamente e non appena viene raggiunta la temperatura selezionata dalla manopola si spegne automaticamente.
Quando la temperatura si riabbassa, il regolatore di temperatura provoca una nuova accensione dei bruciatori.
(Regolazione acceso/spento)

8.2 SPEGNIMENTO ORDINARIO

Girare la manopola (17) sulla posizione ✷. Il bruciatore principale si spegne e rimane acceso solo il bruciatore pilota. Nel caso in cui si volesse spegnere l'intera apparecchiatura, spingere a fondo il bottone (23) ● e poi rilasciarlo.
Questa pressione sul bottone causa la chiusura del flusso del gas ai bruciatori e al bruciatore pilota. Il bottone rimane automaticamente premuto per un minuto e poi si spinge fuori da solo.
Non appena questo tasto è nella posizione di riposo, può essere eseguita una nuova accensione.

8.3 BRASIERE CON COPERCHIO INCERNIERATO

Per un buon rendimento della brasiera durante la cottura dei cibi, è importante chiudere la vasca abbassando il coperchio.
Per garantire una buona efficienza, giornalmente, aprendo il coperchio, prima di lasciare l'impugnatura controllare che questo rimanga sollevato; semestralmente, far controllare da un tecnico specializzato la molla di bilanciamento del coperchio.

NOTA: evitare di mettere le mani sotto il coperchio quando è sollevato. A cottura avvenuta aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.

8.4 VASCA CON ROVESCIAMENTO MANUALE

Il sollevamento serve per un facile svuotamento della vasca. Il sollevamento e l'abbassamento avvengono azionando il volantino che si trova sulla parete destra del pannello frontale

8.5 VASCA CON ROVESCIAMENTO MOTORIZZATO

Per questo tipo di movimentazione della vasca occorre agire sui 3 pulsanti posti sul pannello frontale.

- Per il sollevamento, tenere premuto il pulsante giallo con la freccia rivolta verso l'alto fino all'arresto automatico in posizione di massimo ribaltamento. Durante lo scarico dei cibi liquidi contenuti nella vasca, prestare attenzione che questi fuoriescano soltanto dalla bocca di scarico gradualmente.
- Per l'abbassamento, tenere premuti contemporaneamente con le mani i pulsanti azzurri con la freccia rivolta verso il basso fino all'arresto automatico in posizione orizzontale della vasca.

ATTENZIONE!!!
Durante le manovre di movimentazione della vasca, o di svuotamento, accertarsi di:

1) avere sollevato il coperchio;
2) avere ruotato il getto erogatore acqua fuori dalla vasca;
3) avere a disposizione un recipiente di capacità adeguata ed in materiale resistente al calore per travasare il contenuto della vasca;
4) manovrare in modo lineare onde evitare debordamenti pericolosi;
5) non appoggiarsi all'apparecchio con la vasca in movimento onde evitare schiacciamenti tra la vasca ed i bordi superiori del piano della brasiera;
6) manovrare avendo cura di tenersi a lato dell'apparecchio per evitare di essere investiti da getti o schizzi uscenti dalla vasca;
7) in condizioni di pericolo, lasciare manovella o pulsanti e portarsi a distanza di rispetto.

9 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica e quella del gas

Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio, con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e sicurezza ed al bilanciamento del coperchio.
Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo delle brasiere ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto o sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3mm) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale è a grana grossa, scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
I coperchi delle brasiere, quando queste non sono adoperate, devono rimanere aperti.
Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

ATTENZIONE!!!

Non lavare la brasiera con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poichè eventuali infiltrazioni sui componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRASIERE A GAS

FIG. 3
BILD 3

FIG. 2
BILD 2

FIG. 4
BILD 4